NOMBRE	**CALIZA**
BODEGA	**PAGOS DE FAMILIA MARQUÉS DE GRIÑÓN**
PROPIETARIO	Carlos Falcó / Xandra Falcó
ENÓLOGO	Julio Mourelle
DENOMINACION DE ORIGEN	Pago Dominio de Valdepusa
AÑADA	2011
TIPO DE VINO	Vino tinto de guarda
CRIANZA	10 meses en barricas de Roble Francés Allier
VARIETALES	Syrah, Petit Verdot y Graciano
ALCOHOL	14.5 % Vol.

SUELOS Los suelos del Dominio de Valdepusa están formados por un estrato superficial de arcilla con un espesor de 30 a 50 cm, que descansa sobre un subsuelo de piedra caliza, fragmentada de 2 o más metros de profundidad, que se formó en el período cretácico. Se trata de un tipo de suelo básico (pH>8), de excelente estructura, porosidad y drenaje, considerado desde hace siglos en Borgoña y otras zonas vinícolas de prestigio como ideal para la producción de grandes vinos.

CLIMA Se trata de la región central de la península ibérica y dentro de la franja con mayor insolación de Europa (3000 horas/año). Su clima es continental, con contrastes marcados entre los veranos, secos y calurosos, y los inviernos fríos, sino también entre la noche y el día en cada estación. La temperatura media es de 17°C, cayendo a 5°C en invierno y elevándose a 26°C en verano. Las precipitaciones alcanzan un promedio de unos 450 mm. Los viñedos están situados en torno a una altura media de 490 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDOS Elaborado a partir del viñedo pionero de Cabernet Sauvignon en Castilla La Mancha, plantado a principios de los 70. Los viñedos están conducidos en espalderas altas, en los que se utilizan sistemas de canopy management. Las espalderas se supervisan permanentemente para lograr la máxima iluminación de racimos y hojas. El sistema de guía, es tipo Smart-Dyson.

MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada de hasta 4 semanas y crianza en barricas de roble francés Allier, nuevas y seminuevas, durante 10 meses en una nave de crianza climatizada. El vino no es objeto de clarificación ni de filtrado.

NOTAS DE CATA Color violeta profundo con brillantes destellos de cereza. En nariz muestra complejos e intensos aromas frutales con recuerdos a moras de bosque y exuberantes cerezas maduras que estan delicadamente compensadas por una mineralidad sutil y por notas de hierbabuena. En boca es un vino amplio, de intensa personalidad, sedoso, pero al tiempo de gran estructura, que destaca por su carnosidad y por su persistente y equilibrado final.